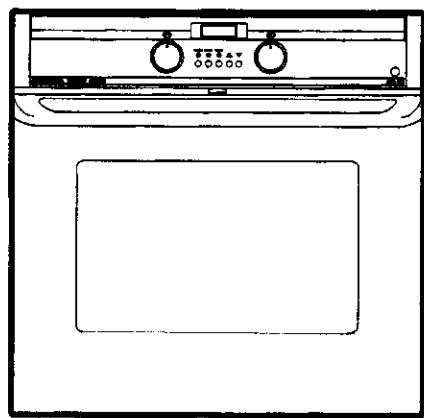


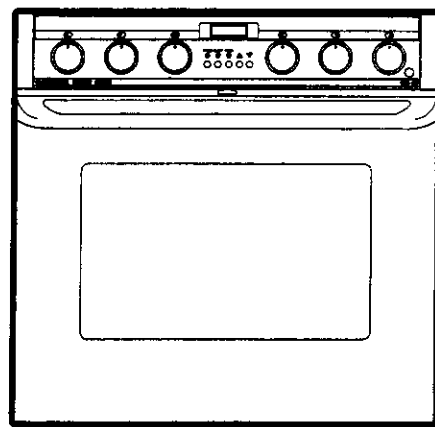
BRUKSANVISNING

5

Reginett Gratiné



QUE 593



QUB 693 A

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant innan du börjar använda din nya ugn. Alla som använder ugnen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spara bruks och installationsanvisningen. Du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om ugnen säljs eller överläts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av ugnen, t ex vid installation av ugnen.

Kontrollera att säkerhetstillbehören är monterade och att lucklåset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ugnarna skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd endast kärl som är lämpliga i ugnar. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ ugnens vred och stäng av köksfläkten.

OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK ANVÄND ALDRIG VATTEN

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den satts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ut ur ugnen och skall öppnas.

Ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på ugnen kan bli varma.

OBS! Lägg aldrig aluminiumfolie, bakplåt, ugnspanna o.dyl. direkt på botten i ugnen. Ugnsemaljen och inredningshyllan som ugnen står på, blir överhettad och skadad.

Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

För hygien och säkerhets skull skall ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmediens förpackningar.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Förvara inget på glaskeramikhällen. Lägg inte heller papper, plast, aluminiumfolie o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezoon kan få pappret/plasten/folien att brinna/smälta

Hjälp till att undvika olykor även när ugnen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Innan du använder ugnen

Uppackning, transportskador	4
Ställ in klockan	4
Rengör plåtarna/långpannan.....	4
Bränn av ugnen.....	4

Bekanta dig med

Ugn avsedd för högskåp	5
Ugn avsedd för att byggas in under bänkskiva	6
Ugn Reginett Gratine	7
Säkerhet.....	7
Tillbehör.....	7

Så har använder du

Vred för kokhäll	8
Användning av stektermometern	8
Ugnens funktioner	9 -11
Klockan.....	11-12

Så har sköter och rengör du

Ugnen	14
Lucan	15
Varmluftsfäkt	15

Byte av ugnslampa.....	16
------------------------	----

Byte av lampa i panelen.....	16
------------------------------	----

Service och reservdelar	16
-------------------------------	----

Råd och tips	17-18
--------------------	-------

Tillagningstabeller	19-20
---------------------------	-------

Tekniska uppgifter	21
--------------------------	----

Elektrisk inkoppling	22
----------------------------	----

Installation	23
--------------------	----

LYCKA TILL MED ER NYA HUSQVARNA-UGN!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser in i minsta detalj. Därför ber vi er att läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan ni tar ugnen i bruk. Gör ni det kommer ugnen att uppfylla de krav och förväntningar ni ställde då ni köpte er Husqvarna inbyggnadsugn. Slutligen önskar vi er lycka till och vi hoppas att ni får glädje och nytta av er nya produkt.

Med vänliga hälsningar!
HUSQVARNA SVENSKA FÖRSÄLJNINGS AB

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN:

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera att luckskyddet fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka eller röra reglage och lucka.

Uppackning, transportskador

OBS! Kontrollera att ugnen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Ställ in klockan

Programmera in rätt tid på klockan, om det inte är gjort vid installationen. 0:00 blinkar i sifferfönstret när spisen är elektriskt ansluten.

- * Tryck på ^{CLOCK} och håll den intryckt (symbolen blinkar).
- * Tryck samtidigt på Δ eller ∇ knappen tills rätt tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- * Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.


Se fö "Så här använder du klockan".

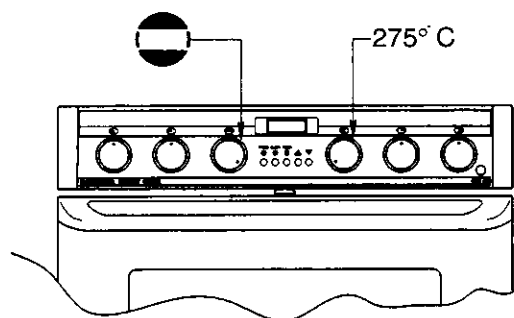
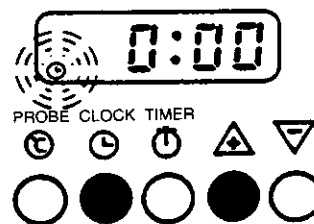
Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

- * Sätt på över/undervärme  samt 275° C.
- * Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.



Reginett Granè QUB 693A

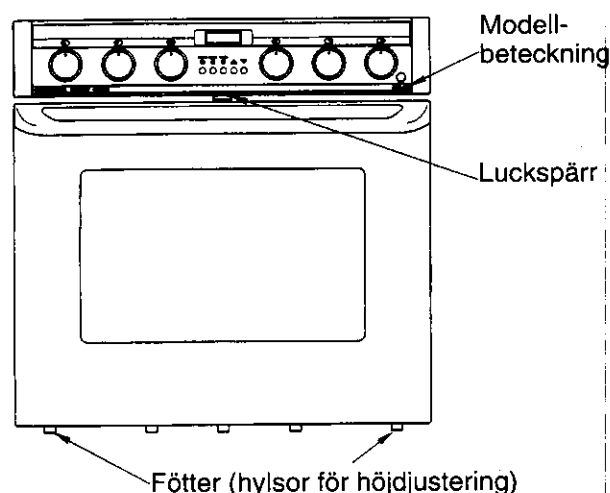
Denna ugn är avsedd att byggas in under bänkskiva och försedd med vred för att kombineras ihop med en håll infälld i bänkskivan. (Egen översikt anger vilka hållar som kan kombineras med ugnen.

Luckspärr

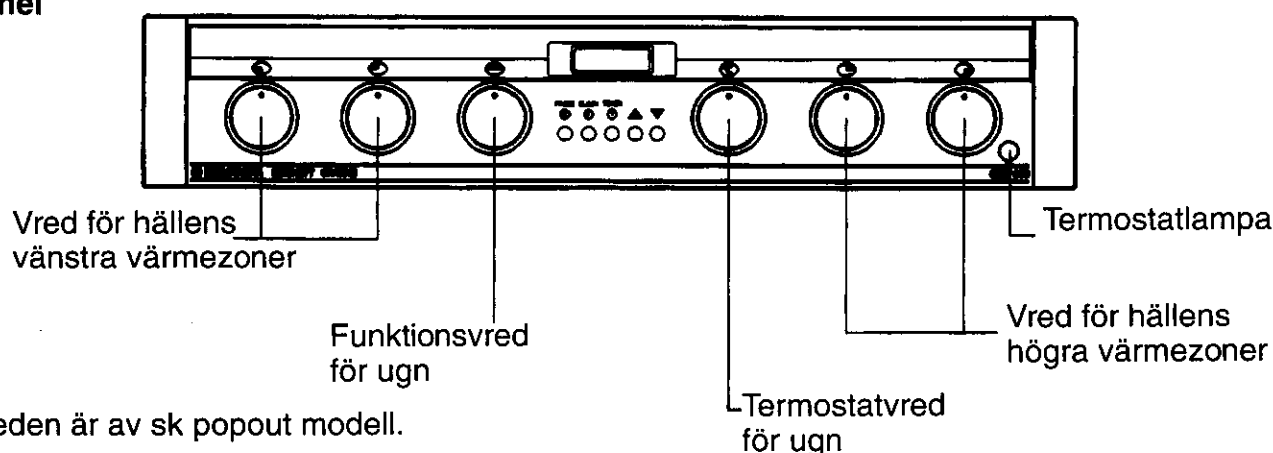
Ugnen levereras med luckspärren fränkopplad. För vidare information, se sid 6.

Kylfläkt

Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt fortsätter att gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilerar bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kyl-luften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnsluckan.



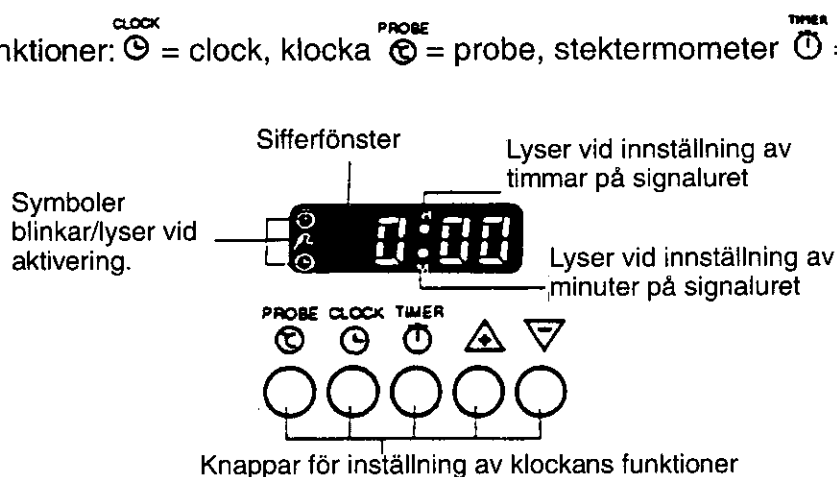
Panel



Vreden är av sk popout modell.

Klockan

Klockans tre funktioner: = clock, klocka = probe, stektermometer = timer, signalur



BEKANTA DIG MED

Reginett Grainè QUE 593

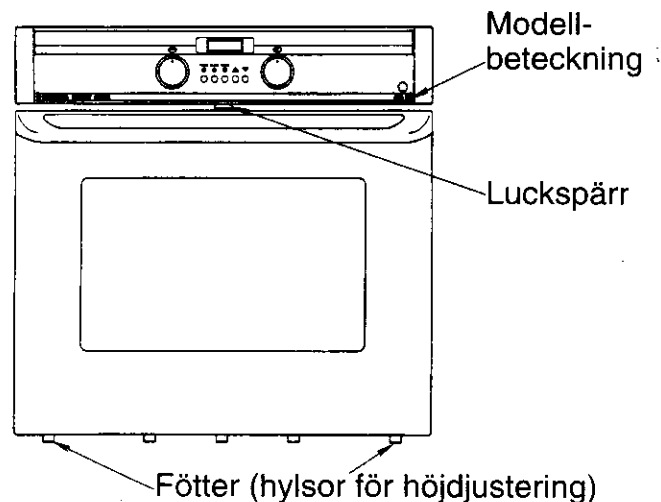
Denna ugn är avsedd för installation i högskåp.

Luckspärr

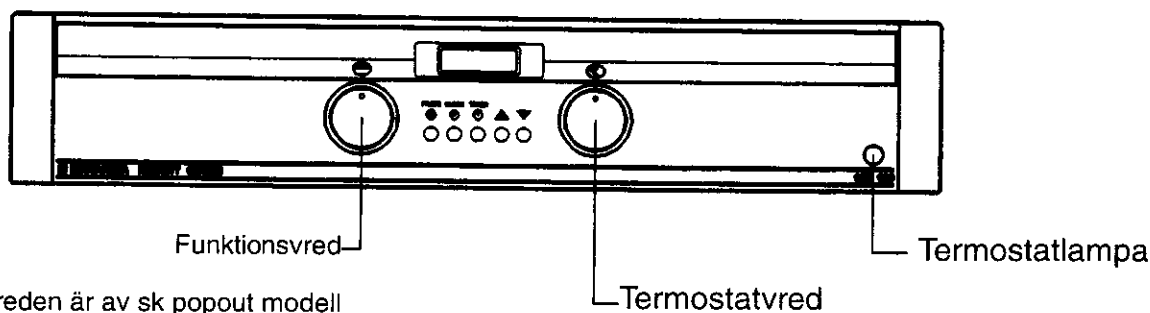
Ugnen levereras med luckspärren fränkopplad. För vidare information, se sid 6.

Kylfläkt

Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt fortsätter att gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilerar bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kyl-luften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnsluckan.

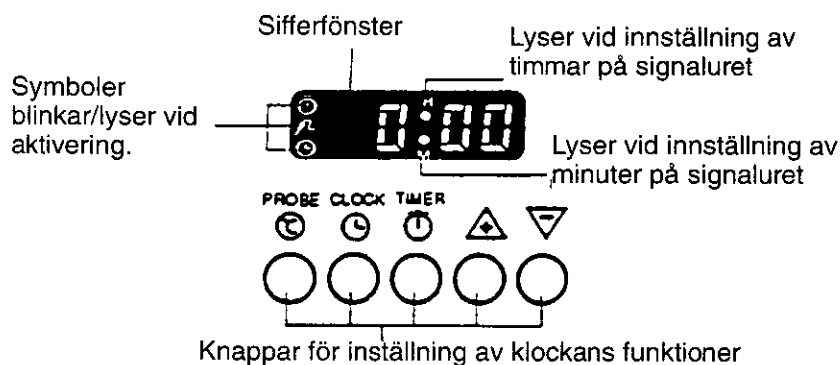


Panel



Klockan

Klockans tre funktioner: = clock, klocka = probe, stektermometer = timer, signalur



Ugn Reginett Gratinè

Denna ugn har katalysemalj, porös emalj med självrengörande effekt i tak och sidor men vanlig, blank emalj i ugnens botten. Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande lägen:



Belysning



Konventionell värme, element i taket och botten



Varmluft, element runt varmluft-fläkten i ugnens bakre vägg



Gratinerig, grillelement i taket och varmluftfläkten inkopplad. **Max. 250° C.**

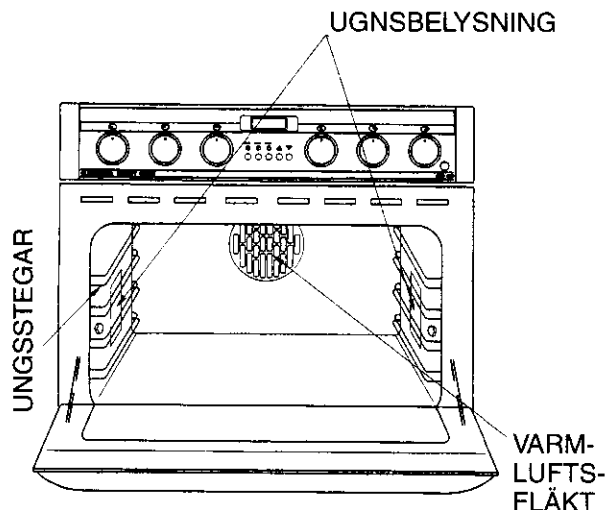


Grill, grillelement i taket. **Max. 250° C.**



Snabbstart, grill- och underelement inkopplat. Ställ in en temperatur. När termostatlampen slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet.

Max. 10 min. (Godkännande-krav)



Temperaturen ställs in med termostatsvredet. Siffrorna på termostatsvredet anger ett ungefärligt värde för ugnens medeltemperatur i °C.

Termostatlampen slocknar vid uppnådd temperatur.

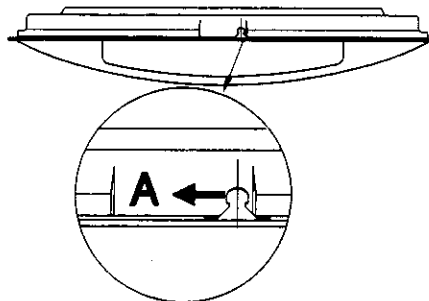
Säkerhet

Luckspärr

Denna spärr är inte i funktion då ugnen levereras. Genom att koppla in spärren undviker du att ett barn lätt kan öppna ugnsluckan. In- och urkoppling av spärren bör ske då ugnen er sval.

Inkoppling av spärren

- * För låshaken (A) till vänster.
- * Stäng luckan.
- * Tryck sedan ner knappen (B) samtidigt som du öppnar luckan. (C)



Urkoppling av spärren

- * Öppna luckan och för åter låshaken åt höger (A).

Tillbehör

Reginett Gratinè QUE 593, QUB 693A:

2 st emaljerade bakplåtar

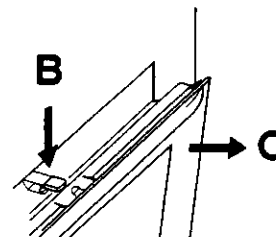
2 st proffplåtar (hålade och silikonbehandlade aluminiumsplåtar)

1 st emaljerad långpanna

1 st grillgaller

grillställning med spett

Stektermometer



Fläkt

Spisar/ugnar med varmluftsfunktion har en motordriven fläkt, som blåser ut luft framåt längs ugnens sidor. Fläkten suger sedan tillbaka luften, genom hålet i ugnens bakre vägg. Det är därför normalt att spisen avger en del ljud. Ljudnivån varierar något beroende av ugnstemperatur och hur produkten är installerad. Spisen/ugnen skall stå stadigt/plant i väg. För inbyggnadsenheter är det viktigt att de är väl fastskruvade i inredningen.


SÅ HÄR ANVÄNDER DU

Vred/kokhäll

Vreden är av sk pop-out modell. Tryck på önskat vred som du "poppar" ut och därefter kan du ställa in önskat läge. Termostatvredet tänds också när du ställer in ugnsvredet. OBS! **Vreden kan endast tryckas in och ut då de står i noll-läget.**

Ugnen för inbyggnad under bänk kombineras med en häll.

Vreden för styrning av plattorna finns i ugnens panel. Koka upp på högsta inställning och välj därefter lämplig inställning.

Om du har en häll av glaskeramik där den bakre högra värmezonen är en dubbelzon, så styr du den mindre zonen genom att välja inställning 1 - 10. Vrider du vredet förbi symbolen  = max.läget, så kopplas den stora zonen in. Reglering sker från 10 - 1.

Användning av stektermometern

Stick in stektermometern så att spetsen på termometern kommer i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga stekar snett uppifrån. I en liten stek kan man sticka in termometern diagonalt. Undvik att den stöter mot fett eller ben. Fett och ben kan ge missvisande temperatur.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. Placera långpannan under gallret. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen och programmera på klockan in önskad temperatur.

När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumsfolie och låt den vila cirka 15 minuter så att värmen sprids jämnt i köttet.

PROBE

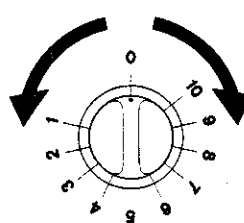
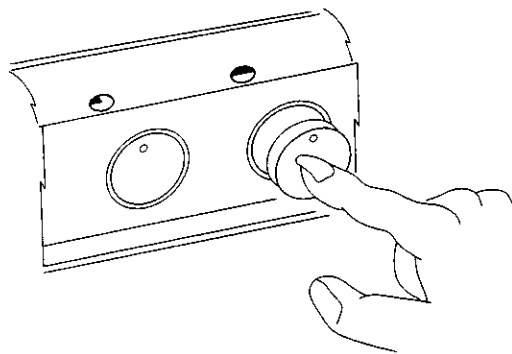
* Tryck på  symbolen blinkar.

* Tryck därefter på  knappen till önskad temperatur visas i sifferfönstret.

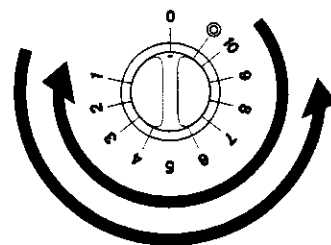
Läs för övrigt om stektermometern under rubriken Klockan, stektermometer.

Använd endast den stektermometer som medföljer produkten

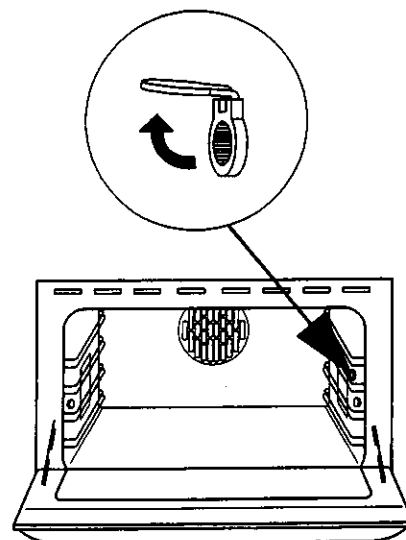
Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20 - 25 %. Undantaget är sk "Tjälknul". Tjälknul (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10 - 12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.



Enkel zone



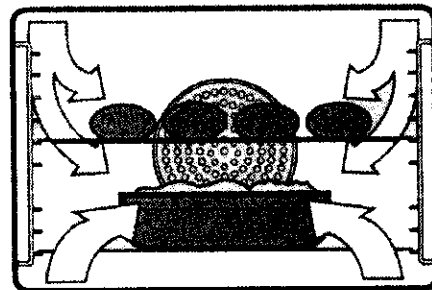
Dobbel zone



PROBE CLOCK TIMER



Varmluft väljer du vid matlagning på flera nivåer (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. **OBS!** Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.



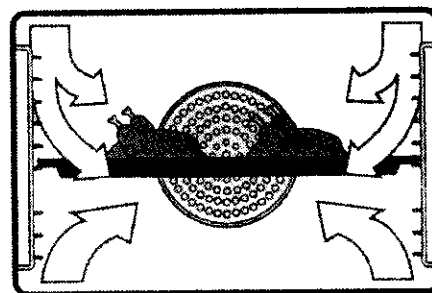
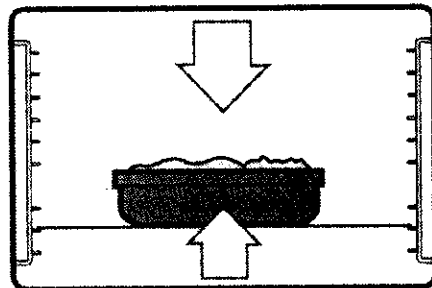
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan konventionell värme och varmluft. För att skyn inte skall torka in och bränna fast bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan.

OBS! Var försiktig när du tar ut den.

Vill du använda varmluft bör kyckling e dyl läggas på galler för att luften skall kunna cirkulera runt.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C fran rekommenderad värme och ökar stektiden med 20-25 %. Undantaget är s k "Tjälknul". Tjälknul (stek av nötkött eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10-12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.

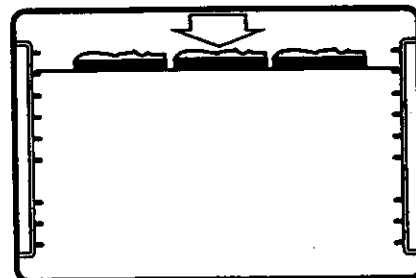


Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o dyl skall placeras högt upp i ugnen, medan stekar, revbensspjäll o dyl skall placeras på fals 1 eller 2.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av det som skall grillas och lägg det på grillgallret eller trä upp det på spetten, krydda efter önskemål. Placera alltid långpannan under grillgallret när du sätter in det i ugnen, gärna med folie eller lite vatten i för att kunna samla upp fettstänk o dyl. Följ tabellrekommendationerna.

OBS! Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skal grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv, gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nötkött och vilt).



OBS! Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Max. 250° C.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

OBS! Lägg aldrig aluminiumsfolie, bakplåt, ugnspanna o.dyl. direkt på botten i ugnen. Ugnsemaljen och inredningshyllan som ugnen står på, blir överhettad och skadad.

Under ovanstående rubrik finner du avsnitt om bakning, matlagning, stekning, grillning, gratinering, värmning, torkning och jäsning.

Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provnål 5-10 minuter före full tid. Du har då möjlighet att justera tid och ev temperatur innan bakverket är klart. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och utseende.

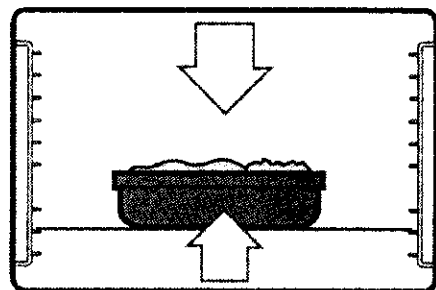
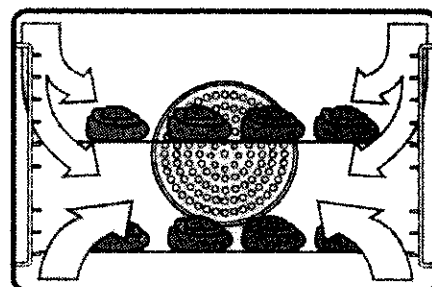
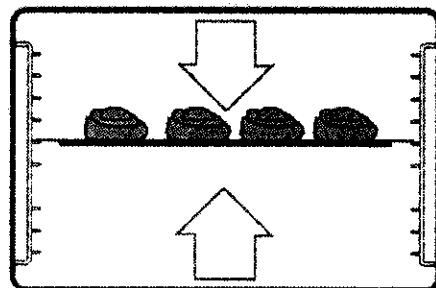
Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg om formen placeras på en plåt istället för gallret

Varrmluft, används vid gräddning på flera nivåer samtidigt. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid konventionell värme. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas ej varmluft.

Matlagning

Konventionell varme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Följ tabellrekommendationerna.

Ugnen är försedd med en tätningslist som går runt hela öppningen. Detta innebär en tät ugn med relativt hög fuktighet. Eftersom även bakverk och maträtter avger fuktighet kan kondens uppstå på luckans insida. Speciellt då matlagning sker i vattenbad och då luckan öppnas och fuktig luft möter en svalare yta.






KLOCKAN

Under denna rubrik finner du avsnit om 24-timmars digitalklocka, signalur och stektermometer.

24-timmars digitalklocka


När spisen är elektriskt ansluten blinkar 0:00 i sifferfönstret till rätt tid är inprogrammerad.

Inprogrammering av tid

- * Tryck på  och håll den intryckt (symbolen blinkar).
- * Tryck samtidigt på  eller  knappen tills rätt tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- * Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.


Efter inprogrammering behöver tiden bara ändras vid byte mellan sommar- och normaltid, samt vid strömavbrott. OBS! Vid strömavbrott kortare än fem sekunder, bryts inte inprogrammeringen.

Signalur


Vid tryck på  blinkar symbolen och **M** (minuter) lyser till 59 minuters inprogrammering, därefter lyser **H** (timmar). **Så länge symbolen blinkar kan du programmera in eller ändra en tid på signaluret.** Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

Signaluret använder du för att passa tider, t ex vid kokning på spisen eller gräddning i ugnen. Varför inte för att passa en radio- eller TV-tid?

Inprogrammering av signaluret

- * Tryck på , symbolen blinkar.
- * Tryck därefter på **+knappen** tills önskad tid visas i sifferfönstret.

Vid uppnådd tid ljuder en upprepande summer, symbolen blinkar.

- * Tryck på , summern upphör och symbolen slocknar.

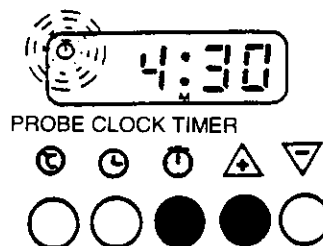
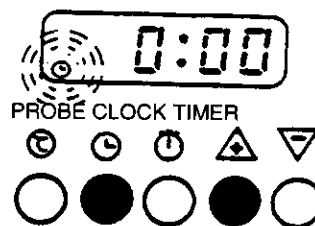
Från 30 sekunder till 23 h och 50 min

Från 0 till 10 minuter lyser **M**, tiden ökar med 30 sekunders intervall ex 0:30, 1:00, 1:30. Nedräkning sekundvis, 1:29, 1:28, 1:27 osv.


Från 10 till 59 minuter lyser M, tiden ökar med 1 minuts intervall ex 1:00, 2:00, 3:00. Nedräkning sekundvis, 2:59, 2:58, 2:57 osv.

Från 1 till 2 timmar lyser H, tiden ökar med 5 minuters intervall ex 1:05, 1:10, 1:15. Nedräkning minutvis, 1:14, 1:13, 1:12 osv.

Från 2 till 23:50 timmar lyser H, tiden ökar med 10 minuters intervall ex 2:10, 2:20, 2:30. Nedräkning minutvis, 2:29, 2:28, 2:27 osv.

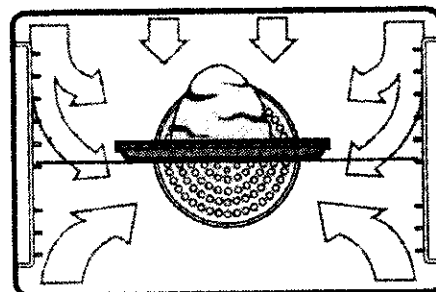


Gratinerering

För Reginett Gratinè-ugnen ställer du in  -läget. Grillelementet är då inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma.

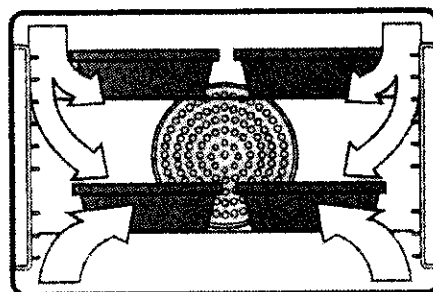
OBS! Max. 250° C.

Detta läge bör ej användas som grilläge då fettstänk kan fastna på varmlufts-elementet och ge os och rök när varmlufts-läget sedan används.



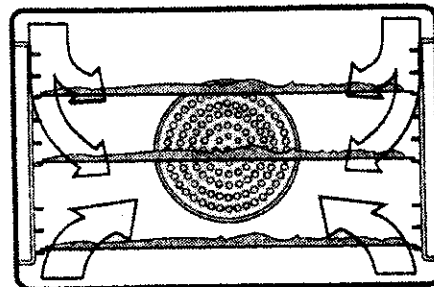
Upptining/värmning av färdiglagad mat

Ställ in termostadvredet på 200° C. Placera maten i öppnade folieformar eller andra täckta formar (OBS! De måste tåla minst 200° C) på grillgaller och/eller plåt. Placera galler eller plåt i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som skall tinas. **OBS!** Tiden varierar beroende på mängd och innehåll.



Torkning


Svamp, örtekryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 45° C, tid från 4 timmar och mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.



Jäsning

Om du värmer upp ugnen till ca 45° C och sedan nollställer termostadvredet kan du med fördel jäsa flera platar med varmluftsfläkten igång.

Snabbstart

Grill- och underelement innkopplat  för färgsättning och snabbuppvärmning. När termostatlampen slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet.

Rengöring mellan luckans glas

Varning! Var försiktig så att du inte skadar det yttre luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Avmontering av luckan:

- Öppna luckan helt.
- Vrid spärren på båda sidorna med hjälp av en skruvmejsel eller ett mynt tills spåret pekar in mot gångjärnet.
- Håll i luckans sidor och lyft upp (stäng) luckan något. Dra därefter luckan utåt.

Isärmontering av luckan

- Placera luckan på ett plant underlag.
- Skruva ur de två skruvarna (A)
- Lyft av luckans insida. Luckspärren lossnar.
- Rengör glaset med en ren trasa och fönsterputsmedel eller varmt vatten och handdiskmedel
- Torka torrt innan luckan monteras ihop.
- Det är viktigt att ytterglaset placeras i fästena (C) och att luckspärren sätts på plats vid monteringen.

Påmontering av luckan

- Sätt tillbaks luckan genom att först föra in de övre fasta gångjärnen en liten bit.
- Samtidigt lyfter du upp de undre rörliga så att de kommer in och faller ner i spåret.
- Öppna luckan helt och vrid spärren tillbaks med spåret utåt.
- Stäng luckan och kontrollera att den åter fungerar.

Ugnsluckans insida

Emaljen på luckans insida rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Använd ett fönsterputsmedel till glaset. Om det är mycket smutsigt använd en rakbladsskrapa.

Ugnsluckans utsida

Använd en ren trasa och fönsterputsmedel eller varmt vatten och handdiskmedel till glaset.

Varning! Använd aldrig tvålull eller typ av skurmedel. Glaset blir då förstört.

Ugnsutrustningen/tillbehören

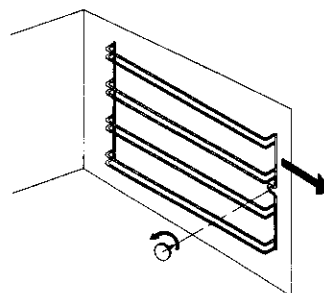
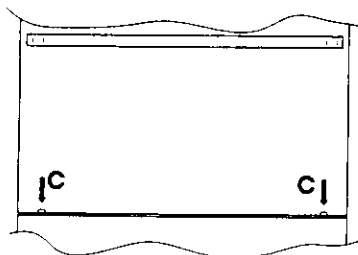
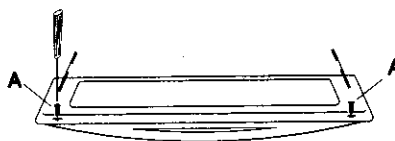
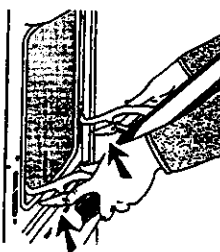
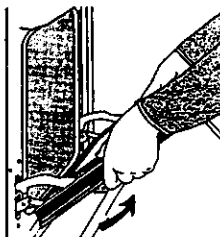
Lossa skruven som håller stegen och drag stegen framåt. Diska stegar och galler i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull. Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diska i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/långpannan kan skrapas med rakbladsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.

Varmluftstläkten

OBS! Se till att ugnen är avstängd. Dra ut stickkontakten eller ta bort ugnens säkringar.

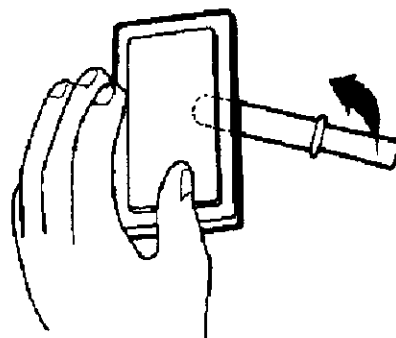
Fläkthjulet kan tagas av för rengöring.

1. Tag bort skyddet framför fläkten med hjälp av de 4 skruvarna.
2. Muttern som håller fläkthjulet skruvas medurs. Håll fast hjulet med andra handen.
3. Efter rengöringen monteras åter hjulet på plats.



Byte av ugnslamporna i ugnen

- * Kontrollera att samtliga vred är nollställda.
- * Kontrollera att ugnen ej är varm.
- * Ta bort ugnsstegarna.
- * Lossa skyddsglasat genom att föra tex en smörkniv mellan glasat och ugnsväggen.
- * Håll handen under glasat så att det ej faller ner på ugnsbotten.
- * Skruva ur den trasiga lampan. Lamptyp: ugnslampa, päronformad med E-sockel märkt 230V, 25 W och 300 C.
- * Tryck fast skyddsglasat igen och montera fast stegarna.

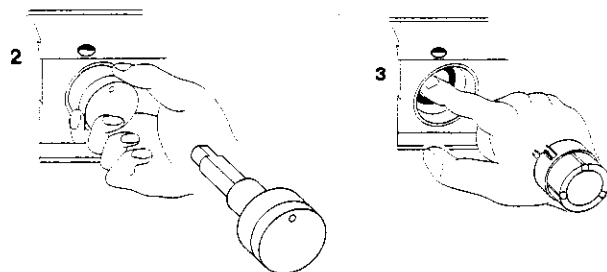


Byte av lampa i panelen

Viktigt: Nollställ samtliga vred innan bytet.

1. Tryck ut det vredet du skall byta lampa i.
2. Dra ut vredet.
3. Ta ut lampsatsen genom att föra in fingrarna i hålet och kläm nedåt och dra ut lampsatsen.
4. Placera lampsatsen i lamphuset korrekt. Satsen är försedd med ett spår som skall passas in i lamphusets spår.
5. Tryck vredet tillbaka igen.

Observera att noll-läget kommer rätt.



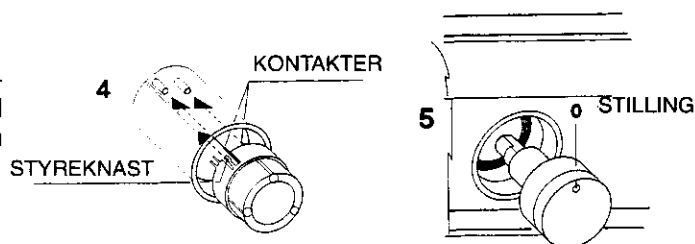
GARANTI:

Vid försäljning till konsument gäller från och med 1991-01-01 Konsumentköp EHL. Den fullständiga texten till dessa bestämmelser finns hos Din handlare eller kan rekvireras från märkesleverantören.

OBS! Spara kvittot, det galler som bevis.

GARANTI (Finland)

Spisen har ett års garanti och omfattar material och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.



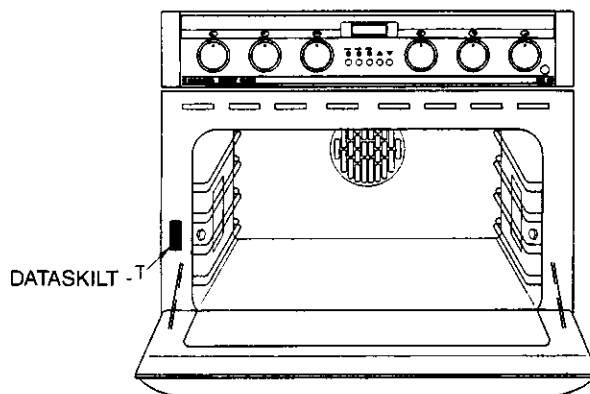
SERVICE OCH RESERVDELAR:

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålls av dessa.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren. På dataskylten, ugnens vänstra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så finns de tillhands om du behöver tillkalla service.

Du betjänas i Finland också av HUOLTOLUX-affärerna i Helsingfors, Björneborg, Tammerfors och Åbo.

Mod.
Prod. nr.
Serienr.



SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU

Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när ugnen skjuts in på plats. För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn eller vredpanel, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

Ugnarna

Rengöring av ugnsbotten, slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten, gärna tillsatt med handdiskmedel.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

Spill eller överkok som sitter fast lossar du med t ex en smörkniv.

Stryk med en svamp ut såpa, gäma flytande, på ugnsbotten.

Stäng luckan, sätt ugnen på **100° C** och över-/undervärme i ca 10 minuter.

När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.

Upprepa behandlingen vid behov.

Rengöring av ugnsväggar och -tak, katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o dyl). Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o. dyl och om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30-60 min och över-/undervärme **250° C** eller mer. Fettfläckar o dyl tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.

Är ugnen fortfarande smutsig?

- * Dränk in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- * Sätt därefter på över-/undervärme samt **250° C** och låt stå i 1 - 2 timmar.
- * Upprepa behandlingen vid behov.

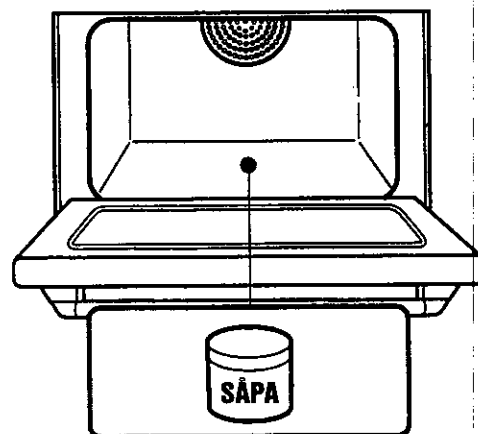
Använd aldrig ugnsurengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

Spillkant

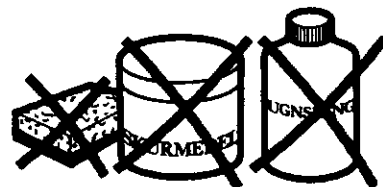
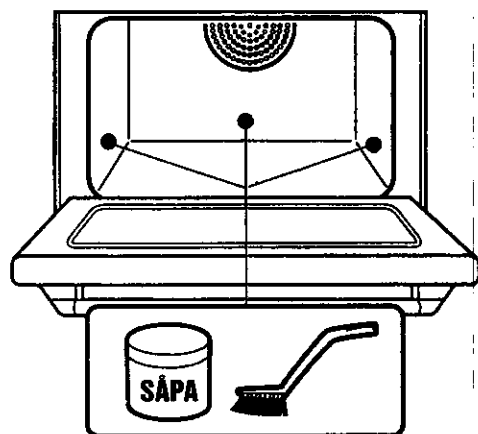
I framkanten på ugnen under dörren finns en spillkant som förhindrar att spill, smulor och dylikt faller ner på snickerihyllan under ugnen. Denna kant bör därför torkas av efter användning av ugnen.




100° C




250° C



Nollställning av signaluret

- * Tryck på , symbolen blinkar.
- * Tryck därefter **samtidigt på + och - knappen**, signaluret nollställs.

Ändring av signaluret

- * Tryck på , symbolen blinkar.
- * Tryck därefter på **+ eller - knappen**.

STEKTERMOMETER

Temperaturområde från 30 till 95° C


När stektermometern ansluts till uttaget i ugnen lyser 30° C och symbolen i sifferfönstret blinkar. **Så länge symbolen blinkar, kan du programmera in eller ändra temperatur.** Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

Du kan inte ställa in stektemperaturen om köttbiten ej är tinad (kaldare enn 4° C). Vänta tills köttet tinad (varmare enn 4° C) innan du sätter in termometern.


När temperaturen i köttet överstiger 30° C kan du i sifferfönstret följa ökningen till inprogrammerad temperatur. Läs för övrigt om stektermometers användningssätt under rubriken "Stekning och Användning av stektermometer".

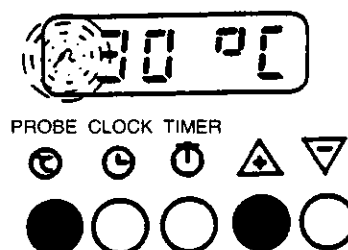
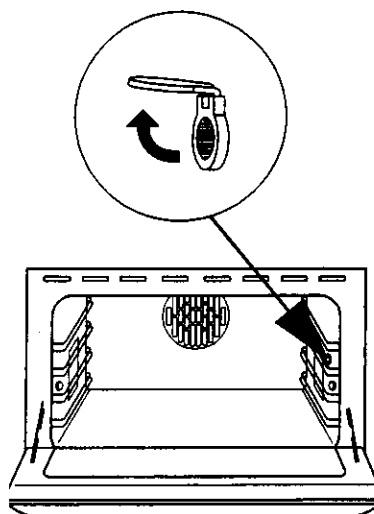
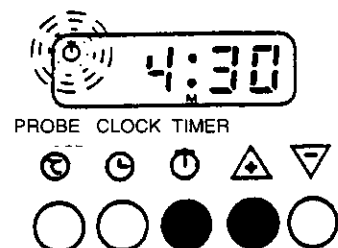
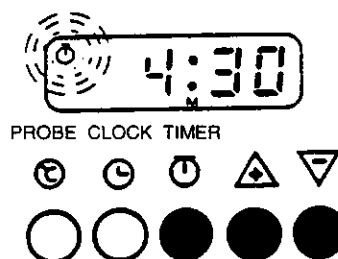
Inprogrammering av stektemperatur

Gör så här när du satt in steken i ugnen och anslutit stektermometern till uttaget i ugnen.

- * Tryck på , symbolen blinkar.
- * Tryck därefter på **+ knappen** till önskad temperatur visas i sifferfönstret.

Vid uppnådd temperatur ljuder en upprepande summer, symbolen blinkar.

- * Tryck på , summern upphör och symbolen slocknar.
- * Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. **OBS! Ugn och steketermometer är varma.**





RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat-vetebröd, mjuka kakor blir platta	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat-vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning för stor jästent/bakpulvrets verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jäs-tiden mot receptets rekommenda-tion.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45-50° C.</p>
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt tem-peratur.</p>
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.</p> <p>För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.</p> <p>Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.</p> <p>Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre med varmluft än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsatt-ningen bli något ojämn.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt tem-peratur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.</p> <p>Kontrollera att du valt rätt tempe-ratur.</p>
Bakverk/maträtter blir ljusa	<p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p>	<p>Kontrollera att du inte har alumini-umfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.</p>

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppsansluten?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
	Är säkringen/säkringarna hela-farg-brickan lös?	Byt ut trasig säkring. OBS! 3-fasspi-sar har 3 sakringar.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
Signal-/ugnslampor funge-rar inte.	Är lamporna hela?	Byt ut trasiga lampor.
Klockan går fel - inte alls.	Är rätt tid inställd?	Ställ in rätt tid, se Så här använder du klockan.
	Har det varit strömbavbrott?	
Stektermometern fungerar inte.	Är termometern rätt insatt i ugnen?	Tag ut termometern och prova med att sätta i den igen. Täckknappen måste vara borttagen.
	Har du tryckt på rätt knapp?	Tryck på 
	Har du programmerat in en tempera-tur på klockan?	Programmera in önskad temperatur.
	Köttet är ei tinad (Kallare enn 4° C)	Vänta till köttet är tinad innan du set-ter in termometern
Signaluret fungerar inte.	Har du tryckt på rätt knapp?	Tryck på 
	Har du programmerat in en tid?	Programmera in önskad tid.
Katalysemaljen blir inte ren.	Är emaljens porer tilltäppta?	Bränn ur ugnen på 250° C i minst 30 minuter.
	Är det fettfläckar på emaljen?	Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Är spärrarna satta i funktion?	Sätt spärrarna i funktion, se säker-hetsutrustning.

TABELL FÖR BAKNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Tid i min	
	☉	☼	☉	☼	☉	☼
MATBRÖD						
Bondbröd	225°	200 - 225°	1	1 och 3	30 - 35	25 - 30
Bullar (råg, graham o d)	200 - 225°	175 - 200°	2	1 och 3	10 - 12	10 - 15
Formbröd/limpor (lätta)	200 - 225°	175 - 200°	2	2 eller 1 - 3	35 - 40	35 - 40
Formbröd/limpor (tunga)	175 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	50 - 60	50 - 60
Hållkakor	200 - 225°	175 - 200°	2	2 eller 1 - 3	10 - 15	15 - 20
Kuvertbröd/småfranska	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	8 - 10	8 - 10
Scones	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	8 - 10	10 - 12
VETEBRÖD						
Bullar	225°	175 - 200°	2	1 och 3	8 - 10	10 - 15
Längder/kransar	200 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	15 - 20	15 - 20
Skorpor (färgsättning)	200°	175 - 100°	2		15 - 20	15 - 20
Skorpor (torkning)	75 - 100°	75 - 100°	1 - 2	2 eller 1 - 3	2 - 4 tim.	2 - 4 tim.
MJUKA KAKOR						
Muffins	225°	175°	1 - 2	2 eller 1 - 3	10 - 12	15 - 18
Rulltårta	225 - 250°	200 - 225°	2	2 eller 1 - 3	5 - 7	5 - 8
Sockerkaka (lätt)	175 - 200°	175 - 200°	1		35 - 45	35 - 45
Sockerkaka (tung)	150 - 175°	150 - 175°	1	2 eller 1 - 3	50 - 60	50 - 60
Tårtbotten	175 - 200°	175 - 200°	1	1 och 3	30 - 40	30 - 40
SMÅKAKOR						
Maränger	100 - 150°	100°	2 - 3	1 och 3	50 - 60	50 - 60
Mazariner ol	175 - 200°	150 - 175°	3		15 - 20	15 - 20
Mördegskakor	175 - 200°	175 - 200°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10
Pepparkakor	175 - 200°	150 - 175°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10
Smördegskakor	200 - 225°	175 - 200°	3	2 eller 1 - 3	5 - 10	5 - 10

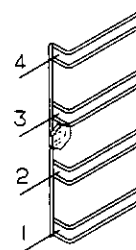
Allmänna råd:

Snabbstart är inte lämpligt att använda vid bakning.

Falserna räknas nerifrån.

Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknade som du vill ha en knaprig yta på.

Vid bakning på flera nivåer (varmluft) får du beräkna något längre gräddningstid. Placera ei bullarna o. dyligt för nära varandra på plåten. Det är viktigt att luften kan cirkulera mellan bullarna. Max. 16 st/plåt rekommenderas.







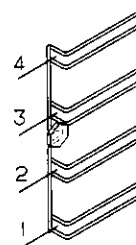
TABELL FÖR GRATINERING

	Falsplacering	Temperatur	Tid
Smörgåsar	2 - 3	225 - 250° C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225 - 250° C	15 - 20 min.
Gratänger	1 - 2	200 - 225° C	15 - 20 min.

Termostaten sätts på max 250° C

TABELL FÖR MATLAGING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Kjöttets inner. temp °C.
STEKNING					
Bogbladsstek	175°	150°	1	3	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175°	150°	1 - 2	3	60
Fläsk-karré	175°	150°	1	2	85
Kalvstek	175°	150°	1	3	70 - 75
Kyckling	175°	150 - 175°	1	3	—
Revbensspjäll	175°	150 - 175°	1	3	—
Rostbeef (jämn rosa snittyta)	175°	125°	1	3	60
Roastbeef (rosa i mitten)	175°	150°	1	3	60
Sadel (lamm, vilt)	175°	150°	1	3	70 - 75
Skinkstek	175°	150°	1	3	75
Skinka, (rimmad)	175°	150°	—	2	75
Skinka, Irimmad, i folie)	175°	125°	—	2	75
Stek (lam, nöt, vilt)	175°	150°	1	3	70 - 75
Tjälknul	75°	—	1	3	85
MATRÄTTER					
Fisk (kokning)	200°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	
Fisk (stekning)	200 - 225°	200 - 225°	1		
Gratänger	225°	200°	1	2 eller 1 - 3	
Köttfärslimpa	175 - 200°	150 - 175°	1	2 eller 1 - 3	
Köttbullar i långpanna	200 - 225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Omeletter	200 - 225°	175 - 200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Piroger	225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Pizza	250°	225 - 250°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Potatis, bakad	225°	200 - 225°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Puddingar, lådor	200 - 225°	175 - 200°	1	2 eller 1 - 3	
Strömmingsfl. i långpanna	225°	200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	
Suffléer	175 - 200°	175°	—	2 eller 1 - 3	
Ugnspannkaka	225 - 250°	200°	1 - 2	2 eller 1 - 3	



TABELL FÖR GRILLNING

	Ugnstemp	Falsplacering	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Ca tid min. per sida
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecote	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Fläsk, -karré, -kotlett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillkorv	250°	4		5 (totaltid)
Hamburgare	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Lövbiff (grillas endast på en sida)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Revbensspjäll	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8

OBS! Termostaten sätts på max 250° C. Stängd lucka.

OBS! Grillställningen med 5 spett som medföljer placeras i en långpanna och används endast tillsammans med läge varmluft. «Grillning» sker vid 200 - 250° C.

TEKNISKA UPPGIFTER

Reginett Gratiné		QUE 593	QUB 693 A
Yttermått:	Bredd	596 mm	596 mm
	Höjd	max. 597 mm	max. 567 mm
	Djup	567 mm	567 mm
Snickerimått:	Bredd	min. 560 mm	min. 560 mm
	Höjd	min. 587 mm	min. 597 mm
	Djup	min. 560 mm	min. 560 mm
Ugnsvolym:		57 l	
Ugnsbelysning:		2 st. 230 V, 25 W, 300 °C, sockel E-14	
Effekt:		3470 W	3470 W + 7300 W för häll
Spänning:		Elementspänning 400 V motor etc. 230 V	
Inninstallation:		400 2 N + jord	400 3 N + jord
Sladd utan stickpropp:		2 m	1,5 m

Med reservation för ändringar.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kablar osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Inkopplingseffekt och spänning finns angivet på dataskylten nedtill på ugnens frontrams vänstra sida.

När det gäller ugn för montering i högskap skall vägguttaget för ugnen placeras i skåpet över eller under ugnen.

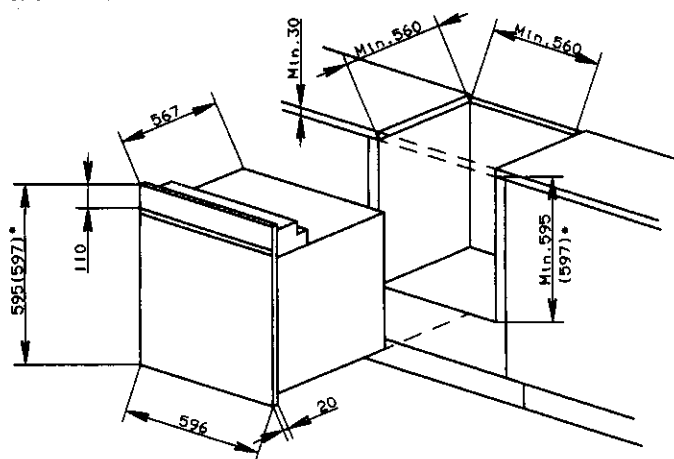
Vid placering av ugn under bänk skall vägguttaget placeras i sidoskåpet.

Eftersom vissa komponenter i ugnen har märkspänning 230 V måste nollan vara framdragen till vägguttaget. Plåten över plinten är markerad med inkopplingsanvisning. Det är viktigt att denna inkopplingsanvisning följs för att få jämn fördelning på faserna.

INSTALLATION AV SAMTLIGA UGNAR:

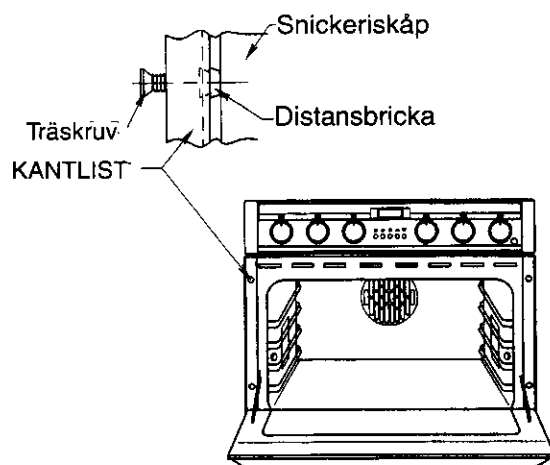
För håltagning, se bifogade ritningar. Ugnen skall skruvas fast i snickeriskåpet med de medföljande träskruvarna. Observera att distansbrickorna som håller kantlisten i fronten, sitter riktigt så att de ger distans mellan front och skåp.

QUB 693 A

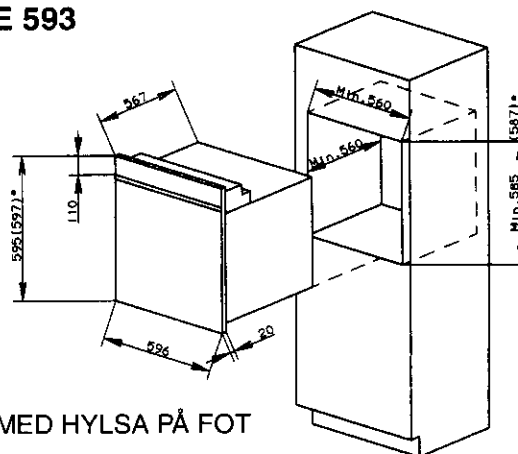


* MED HYLSA PÅ FOT

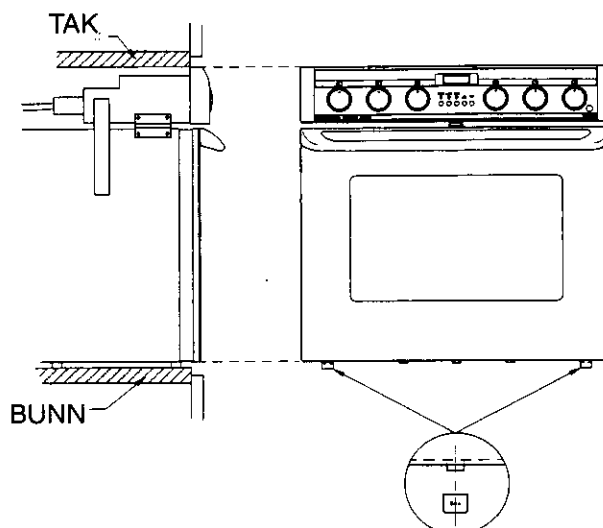
Ugn med mått 595 mm kan regleras i höjd (se måttangivelserna) med hjälp av medföljande hylsor. Höjden ökas till 597 mm. Den flata delen av hylsan skall vara framåt. Höjden skall justeras så att ugnens panel täcker snickeriöppning upptill.



QUE 593



* MED HYLSA PÅ FOT



 **Husqvarna**